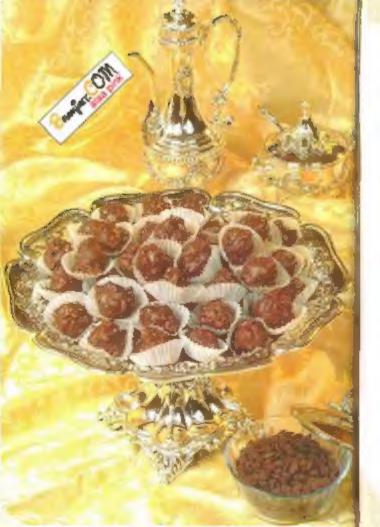
سلسلة نادية جهري حلويات مقبلات



## كويرات بالشوكولاطة واللوز

#### المطادير

· Saledi

#### للتزوين

الله في من الشرور وطا السرداء الله في البول المتشرق و المصر كواغط الداوي

### 300 غ من الوز المصاوق و ملاعق من الريت

200 غ من الشوكولاطة السوداء المحكوكة

#### الطريطة

#### Sale N

تفلى مقدار 300 غ من الدوز في الربت ثم يطحن. يضاف إليه 300 غ من الشوكولاطة السوداء الحكوكة في الحكاكة، يخلط الكل جيدًا. تعمل من العقدة كويرات صغيرة في حجم المشمشة.

#### للتزيين

لذاب الشوك لاطة السوداء مع الزيت ويضاف إليها الليؤ الصفوق والصعر في القرت والمهروش

تغصس الكويرات الواحدة تلو الأخرى وسط الشوكولاطة وتوضع فوفي قطعة من اللاستيك.

صدما ترد توضع وسط كوافط الحترى.



### حلوة الشمس

#### العقادير

#### العالدة

36 ع من الايدة 50 ع من الكثيكون 50 ع من السكر 25 صبي ملطة كبيرة من العسل 180 ع من رقابق النور

#### Barrie

350 غ من الطحين 201 غ من الرادة 201 ع من السكر كلامس قبل من المؤم رأس ملطة تسفيرة من الغالبلا أيض بيضة

#### الطريطة

#### Sales.

في وها، فوق النار، توضع الزيدة والكليكور والسكر كلاصي والعسل وتترك حتى يعلد الخليط تليلا.

يوقع ويترك بيرد له تضاف إليه رقائق اللوز الخيس، ثم تعمل منه كوبرات صغيرة في حجم الرينونة.

#### العجينة

تحدم الربدة مع السكر جيدا، يضاف القع والعاليلا وأبيض البضة لم الطحين شيئا فشيئا، تحرع العجينة من البول الخشص لهذه الحلوي يسمى (فقامع منطال، يماع في المناجر) توضع مباشرة قوق عمليحه مفروشة بالورق وتوضع كرة صفوة من العلمة وسط الحلوي لنملا الفراع ثم تطهي في فران منوسط الحرارة.



## حثوة اللوز والشوكولاطة

#### (Lodding

ا كلغ من سور المعطوق (500 عن النو المحسول و المحمر و المجروش (500 عن السوكولاطة السوداء - ربع كاس الاحتصال محكوكان الكرة هامعطان) عملور من المزيت الحصير حامضة المحكوكان مخطوكان المحلة كبيرة من الربعة الكامل عملير من ماه الزهر المحلسة كبيرة من مربى المحلمية،

### الطريطة

يطلحن اللوز الصلوق (500 غ) مع السكر سيدة، يتماف إليهما قشور الحامض والعصير والربنة ومربي الشمش ويخلط الكل جيدًا.

يعمل من العقدة كويرات صغيرة تغدس وسط البيض الخفوقي مع ماه الزهر الم شرمد في الدوز المحمد و الدروش و تسطح فليلا لإعطائها الشكل الذي هو في الصورة أم تطهى في فرد معتدل الحرارة.

تَارِكُ بَرَدُ وَيَعْمَسَ تَعِمَقُهَا فِي الشَّوِكُولِاطَّةَ السَّودَاءِ اللَّذَايَةِ مَعَ الرَّيْمَاءِ،



### كوكياجة باللوز

Salasti .

250 غ من الوز المصاوق

كِيًّا عَ مَنْ السَّرُ كُلاَّ فِسَ

شطة كبيرة من الرائد

#### المقادير

#### المعجوشة

590 غ من الطنتين 200 غ من الريدة 200 غ من السكر كلامس ييضة واحدة رأس منطة من الفاتيلا

#### العريقة

ويضمان سريون

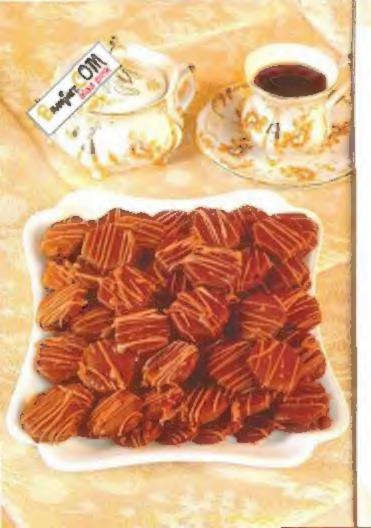
#### ( Salas II

يقلى اللوز في الزيت ويطحن مع السكر كالأصلي ثم تضاف إليهما الزيدة. ويخلط الكل جيدًا, لعمل من الفقدة حرايل صغيرة لوضع جانيا.

#### العجينة

تحدم الربدة مع السكر حيدا, تضاف البعدة والدائيلا ثم الطحون شيقا فشيق. تبسط المحينة فوق مائدة والدهن بالبيض وتعمل فليها خطوط بو اسطة شواكة الأكل ونقطع تترشم على شكل هلال، تطهى في فران معتدل الحرارة حيى تتحمر. تنصق حلوتان مع وضع العقدة في الوسط كنما في الصورة.

عند إخراجها من الغران، لترك تبرد ثبر يوضع قليل من العقدة المُصَرة في وسطها ونقصى بحلوي أخرى فوقها كما في العبورة.



### سابلس بالكركاع

#### المقادير

955 غ من الزيدة المادية 956 غ من الزيدة المادية 956 غ من السفر كلاسمي 156 غ من السفر كلاسمي 156 غ من القرقام أو اللوز المطمون 2 كسيرة الحثوي المفيية الفقيس تجمع العجيبة منطقة كبيرة من العربي المماثل 155 غ من الشوكر لاطة السوداء 156 من الشوكر لاطة المعلوب (161 ماد 150 مناد)

#### المريطة

تخدم الربدة حيما مع السكر، تضاف البيضتان والمربى السائل والكركاع الطحوان أو النوز والحمورة يضاف كذلك قبل من الطحون التجمع العجبة ثم يخلط الكل جيدا.

لطاق العجينة فوق مائمة وتقطع بالمرشو حسب الدوق وعلهي في فرن منوسط الحرارة العصر في الشوكو لاطة السوداء المذابة مع الزيت وتترك حتى تحف كاما أم تزين بعطوط من الشوكو لإطة بالحابيم.

ملاحظة إلاا لم تتوفر الشوكو لاطة بالحليب يمكن خلط قليل من الشوكو لاطة البيوداء بقليل من الشوكو لاطة البيضاء.



### كورني باللوز

#### المقادير

فلفرُيون 1 كبتر من اللبوكولاطة البيضاء قبل من الزيت الدهادة:

ا كيتو من التوز (200 غ تنفية)

ا الميتو من السكر كالتسي

المامة عن السكر كالتسي

المامة ملاحق من القوادو (بيانع في المنتجر)

وح المسكل (مامستان بالمنتجر)

#### الطريقة

يواخل 250 غ من اللوز ويصلل ويحمر في الفراد لم يُهرفن جيدا ويحتفظ به التغنية.

يصلق ما تبقى من النوز ويقشر وينشف جيدا نتوب عليف ويترك يرتاح ليله كاملة. هي الغال يطحن مع السكر جيدا أنه يضاف إليهما القرندو وروح الفسنتن ويجمع الكال باليض البيض.

لواخذ قلبل من العقدة وتحريل لإعطائها شكل كوري يُعسس في الشوكولاطة السفاية في حمام مازيا مع قلبل من الزيت، يُترك حتى يبرد ثم يقتدر أس الكوري في الموز التمر والهروش.



## سابلي باللوز والشوكولاطة

#### Maditing !

#### تلتريين

ا أبيض البيض الكثر غ من الكور المهروش بقشور « الكثر غ من الشوكو لاطة السوداء يا ملاحق تميرة من الزيت

### العجيثة 600 غ من الطمين 620 غ من الزيدة الدوية زلاقة صغيرة من السكر قلاصي كأصلر البيض خميرة الطري

### الطيقة

تخدم الزبدة جيدا مع السكر كالأصلى، يضاف إليهما أصفر اليعلى و الحديرة لم الطحين شيئا قشيئا حتى الحصول على عجينة متجانسة.

تعمل منها كوبرات صغيرة بالمسر نصف كل كوبرة في بياض البض ويُعَلَّم في اللوز المهروش بقشرته من نفس الحهة. تسطح قليلا وهكذا إلى نهاية المحينة: ثم توضع وسط صفيحة لنطهى في قرن معدل الحرارة.

عنه إخراجها من الدرن يغنس تصفها الآخر في الشوكولاطة الدابة مع الزبت.



### حلوة الكركاع والثمر

#### المقادين ا

الله عن الكركاع أو الكور الله عن الكركاع أو الكور الله من الكركاء الله من الكركاء المنف المعقة ويتورة من الكرقة رأس منطقة منظورة من الكورة الكراغ من سائر سنودة اليوس الييش المنكر التقايد (الماريون المحادة) بياع في المتاجر الكوري

#### العزيقة

يبخر النصر ويعرك جيدا. يطحن الكركتاح والكوك ويضاف إليهما النمر والترفقل والترفة والكوزة والسكر. إذا لم تتجمع العقدة يضاف إليها قلبل من ياض اليض.

إذا لم تتجمع العجينة يضاف إثبها قليل من بياض البيض.

تعمل من الحليط كوبرات صغيرة، تقلد في السكر "كريسطاليزي" وتحتا فواق السليحة التطهيراني فران معتدل الحرارة.



### سابلي بالشوكولاطة

#### Tadley .

600 غ من الطعين 200 غ من الزيدة 200 غ من السكر كلامس 1 كيس من الناسية ملمقتان من الناسية 3 أسغر البيش

طعريين مده لح من الشوكولاطة السوداء لا ملاحل من الزيت 200 لح من الول المجدر والمهروش

#### العاريطة :

لخدم الربدة مع السكر والعاليات يضاف العسل والبيض لم الطحين شيئا فشيئا حتى الخصول على عجينة متماسكة. تبسط فوق مائدة مرشوشة بالطحين والقطع بحرشم على شكل قلب ثبو تطهى في فرق معتمل الحرارة.

تذاب الشوكولاطة في حمام ماريا مع الربت، ثم يقسم عدد القلوب إلى قسمين، قسم يقطس في الشوكولاطة ويحط فوق تطعة من البلاستيث ويرش بالفوز الحمر والمهروش، والقسم التاني لا يقطس في الشوكولاطة.

بعد ذلك تنصل حلوقات (هنان) الفلب الأول معطوس في الشوكولاطة المدامة . والآخر بدون شوكولاطة وتقدم.

#### rhalkey

الم ما مجيز المحكوك 25 g ag 25 ja 1990ء میں اللہ معادیہ 24 ترفت بدالمرمريي غورة سخوكه رُارُةُ مِنظَّةً عيمِيرَةَ إيرار ه ۱ سطوی

#### المريشة

يعلق عليما مع سم بالد ده ل . د يادر لا منفيه دي مع بقد 1400 مان المعافية للشفة الداد فيمر دوجتم ا

عادي بطين عجيه طم ملارد ان ياميه م ايد عا عن ما الريدة المتدية والمقد لمجله والقنوان الداعي المدافي المديد المديد المديد المديد المديد فتحل مستقلل بالمعواق معوال الماليمية الأخراب والباطي ا جالا الله المقطعة من السبيرة بالأخرالي كلمة الن<sup>ام</sup> عندة بقطي مناطقة

### العجينة العورقة الحلوة

#### المقادير

750 غ من الطمي 90 غ من الزيدة العانية 700 غ بن ريدة البركرين منطقان كبيرانان س الزوك مده بار د لتعجبي

#### التعريماء

خفار فاده العجيلة للمناصريفة لعجيلة بالجه ماجة عما وملع كيم من ١٨٠٠ تيم ١٠ الي محمد ١٨٠٠ مده بده بشعب ماعه











## عجينة بريزي مالحة

750 غ من الطمين بصف مثعقه صغيرة من العبح فكين من الإير از اصفر بيصة 150 غ من الزيدة نطع تصف كاس مطير عن ألماه

#### العريقه

في فصحابه فتح للصحال والمح والهابل أوياحه الصاف أصاف أفيعا البلغية والمده يحمع لحرارا فأمل لأمساح العدافيت يصادرا عالم ممم تعجيم عدارا

(يكن تمويعي لذاء بالكريما الطرية ، mème Indiche )

بعضي بعجيبه عصعه من بالاستيت مبترك . . . مشقاة الطيقة العمد ولفك للسط بالمنتك فوق مانده ماسياسه الصحاء والدحل واسقد فالب حدواني













### عجينة البيتازا (١)

#### المقادير

الكِدُعُ مِن الطِّمِن

فكين من الإيرار

س سطه صغے دیں کو ج بصف منطة صغيره بالراغم المحكولات

كسر ما عمر الموال Se a sec

وراسة كامية

4.00

حبالت علم من يا الواريز

#### المزيث

المحافظة المناح كالأراه والأنف الحجابية حيارة المناز حمرة في الواللة وللما كا النصاف ويجمع الحيط الدار الي الماليا حالا الم للماق يميا المساولة ميرام خاية المسر فده بعجية من الكراء أو الممر وتترك برباخ تتبدعهمان ساعه العداريان بنبي وكبلا جيسا الرخلة

### عجينة البيتازا (2)

256 غ س الطمي

غَيْل من الإيراز + ملح بیضه کاسه

41 THE P. LEW. یع کاش صغیر سا احدیا

منظلة تبير و الم

#### التاريث

المحلف للمحراري الأسطال ليقد لابلي كسابر المدلا بدائه الأمراق عقدان في حسب بدائي ادا د خدم تعجب يقتاله الس مي حجب الداني والدا للجنف بخار والمدلث بعيجية جيد المعلى وأراب جي حبيب العدادات تعلق والملاحسين عبو









### صلصة البيشاميل

#### المقابير ا

t ... \$100 طح هب الدوق لا ملاحل كييره من انطعين و التر الا ربع من الكيب تصاف عهة من الكواراء محكوكة تصف ططه عبطراه س الايراز

#### المطريطة

الحي والحالوق بالحالم عاليا بالمواس يصافنا للمراه لصحير ويتحف للمن خيد والعد بالبن يصاف اختصاره الأنا فاه يا الناب المائل فتوفي بنار خلي يقفد

عكر أصافه والحداثية ويتبده كالدائدي حييب كبد خليق للباللية بسملحات بالسمان

#### 2 pasthall

56 غ من الطمين

ک کیں مر احلی اضطل پیضنہ

ملح حسب الثوق

صف حافة صابي الي لاب

تصف كورة محاركة

100غ من الوين المعاوك

#### الطريقة

في خلاها كهرياني يوضع شنجا . خيب و صفر نييض ه سخ ه بالك . د سر يوجمع الكال في وعد فوق بدر مه المجربات بالسمار راحي بمقد حليف الفناف الزبده والإبرار والجبن ويرفع الباعلة من قوق التلو









### كيبش بالخضر

- P-Dir

2 ملطان كيرتان من الكشدة الهويه

يخط البض والتسدا وظلح والإبران

ر من ملطقه معمير د من الاتواز

#### المظادير

العجبته عوا فه عداكة براه جافاه مام يحضر حن ١١٥

m m - - - - - - - - - - - (8)

الصلصة المسود

يها ۴ جي المراه

جرره مجيء 7 جب الم الم المحكولة

generalistic flore

تعبق ملطه صغيره من الإبراز

طعله صغيره من القصير عيوب مطحون

#### الطريقه

#### Berne

the jester and a date that their starters عي الفائدة على المصوراتين الما ويحلط الكل ميدا ويحتظ به

#### Acres

أأسيط العجية والمقلع طي شكاد الانواز والرجل والبطاق بيارا معاني اليارا الطبي بالأسا ته وما الحسوم عمد الدير يسفي بالضمضة والراز الحان والفيهي في فريد



### بريوات بالخضر المخللة

Liquell

100 ع مر و 45 بيسطينة

لافه عسفير د من بريدد للديش

مبعات تقدين والداء

#### Madich

#### Same?

مسود 190 غ بر القمر المكتة الدادة اعد بالع

الدينون وقتى الكوسون وسهر سراف

الله ع من معير المعتود

رامل منطه هيفيرة عن الإيرار راس ملطة صفيرة من الهرسية علمة صغيرة من الزحتر المحكوك

#### الطريطة

#### الحسود

الصحر في مقيمت ١٩٦٩ د مصد من حديد الصاف اليها حدد فقاف الدلاياة. والهديسة دا عبر يجلف الكار جيد

#### topped)

القطع ما فدا أستهمام بن الدار الأندان علمان ما بالدوية فيم قبيل بالراجية على الدارية فيم قبيل بالراجية والمواد على الدارية والمدارية المحرورة على المدارية المحرورة بالراجية الما الدارية والمدارية المحرورة المحرورة المحرورة المحرورة المحرورة المحرورة المارية والمدارية والمدار



### بيتزا بالبصل والكريما

#### العقادير

الحلبط	
· 4 4 4	a in a so or a side
Ay	10 pr. 1 m 1 m 2 m 2
Para .	
لصف معله صغياء م 🔍	يتمسد ب مر غلب
نثعريين	المحالية في المالية الم
w	and the same
e 242	ه م عند مخدو

#### الطريقة

يون البطاق مع مطلقة من الزيادة والتعقة من الزيات السطار محسمات عليها والطاقات بيار الدهام الدواء الطفيات الطباق الا والعالم المصارة الطبير والعالدات

عد على تحط كه بيطن واللح والإيزار ويسكيه ك و في شه به عبر عامر الله عبر الأنشوان وجياسه من يم الاستان عبر عبرا عن يصلح

بعراحا خيا براء يكاني لا المعادوس





### كريب محشو بالقمرون

المقادير

الحجينه الحسوة

ا پرهنات الاييكس الاييكس الله الله من دايند الالا ع من تطمين الاييكس الله الله سيما مواسي الاسان كبيران در الكياب الوالة سيما مواسي الاسان الله الله الله من الحدوان المقسو

ار اس مبطقه عبدغوره اس ادبير از استطف المرا الريادة المراجع المراجع الريادة المراجع الريادة الريادة الريادة الريادة الريادة الريادة الريادة الريادة الريادة الريادة

> فاندع من الجين بميسور الله من تريده شفر المفترة

#### المريث

الهمشود ينجم بنصر في الع كالراس والساوة فاسيد الدمي والملح ي<mark>لسر</mark> العدد - ويحد في ملادمة سعد الراساء سع الراسا والأ<mark>الله</mark> العدف الصل عبد الأفادات الراساد الديدلك التي

کند منظه شیعی د در این این این این دارد. ۱۰ مداکل لاین د مان صنعت این ادین

المعهومة المحمل بيش مصاف به علم والمحلف حيد المستحدد المنيات المنيات المنافقة المنا

می مداده درمی باید برخ مید انداد در احتصابح بسفه چید پاخد احجاز شداد از الفاح دونی دانشد و درک از بیانه احیاد الفقات الدهل الشاده کار دادور از النفیا

بيسك بن قلير دوي صم قليل م الحساد استهال عامل حدال بلسها لأعليانها المحل مبحل مبحل ميجا لاعليانها المحل مبحل مبحل مبعوال بالاسدة فك بن دوي فك بن دوي فك المحلود عصاد المحل المحلود عجل المحلود عجل المحلود ال

34

### مستطيلات محشوة بالقمرون

#### المؤاديو

#### العجيده

750 مِّ مِن وَرِقَةَ الْسِطِيئَةِ مبطه كييزه من طريده 200 مُن الجين الطروء

#### الحسوه

الله في من اللمزون الكام من الهمار من به ملح هسيد الدوق ما يو کيپردين او به بيسيه الكام مراكبية غيبه من المتع ملاطة سرانح

رلاقه منعيره من المعصوبين المغروم لصف عامله منقيرة مي الإيرار ظیر می چرجت بصف منطله عنظيرة من الكرابل الأرابلة August Spiriter on a Stiff

مريخ ما سمد

و قه سید موسر

#### العاريطه

العبيوة فراطا فتحد بمدر ديمة خيد مع الساعة دالي عالا المنفر مقدار الزيدة والفكيم ويبحلط حبرحا عددة الدادات حمر عمد ماراته and a second of the second of يحتم أثمر فوال عراف بحج السام مما مداعا في العرب بهيليله تغييرفه في أدا مه مرابع عراق وه الهاسيد المرسي ليا للصم أمر فاصيعياه اليحيط کے میں اعتبارہ تمید کا استعادہ جدا کا دیا جدیثارہ

القراء أواقه فيسليفه بالصوال والقليح الى الساوالدهال للخبيط أأداه فالسا وليصاف أراطاهم الأمراء أمل الخساة متي لا سيليا السيار الأمال أن المالك وعفر فال البلكة محشوا على فللطيل تجلوا عتيل موجر بحيجت لتنجا السنجر والدهر يطريده الدجل والمدال عمام مريب باداري للعمال



### مثلثات بالجبن

Batter

ويضات

#### المقادير

#### العجينة

ورقة البسطيلة

والق الصن والتعلويو

رلاقة صغيرة من الزيدة العنابه والزيت

للدهن

تصف متعلة مساير لا من الإيرار منطله كبير « من الزيدة

عليه من الجي النشك

طح صب الدري

ه مدعق کیپر د ما المعدنوس المعراوم

الطريطه

#### المشوو

ا في فقلاد يا صلا البيش د معدد در اداسخ دارش ا الباسد داده ... حتى يفترانيا البيط الدر الشبخ الصاف الانتخاب دايختم اللانا الجدال الله القبيط يواد

#### تحمير الورقه

عسم مه البسطينة في الله بالمحدود من الحسود على حاسبيا بمدادها بالزيادة والريث وتجمع غو من أن الرسط ثم تلوى حول نفسها الإعطائيا شكل مثث وهكذا إلى بهايه الخليط الله ف

ا هم اخی فواد ختی بدهاند ادانها و عداد داشه عنی لا ای می حدی و این اداواغی بعدادیاند



## كرواصة مالحة بالدجاج

#### المطابير

Chapped

السبيعة المورقة المائحة تباع جاهزة او تحصر ص 20

وعلاهل من جلصة البيشاميل

المتريطة

ينتسه مجاود ما الر

المشوة

مي مالللاة يوضح البطس والبريث والمنح ، ر ، ال ، حسر الما ثام يصاف الدجاج الطفور دعني شكل كلمة ثام تصاف الكورة التنجواله - ال

تتنان المحدد في سياد السياد والمقتح عمد الكن مبدد با صامعه و علمه و المستعد و السياد الرغية اليوضيع فوقها فيد ما الاستثناء ليبد يد البالحد والمدال الأساد الدالم التمام المدال المال الما

متجوفله يمك بالمبدر عبرا عبره خشيءح أبيص



الحقوة

يمنتي مرقتان

ريع كاس سبغير من الريب - تا

م برطانصفر م ار

A partial early no file

راس ملطة صبيره عن بكور د مطحوبه

### بسطيلات بالدجاج

#### اللمقادير

و مواجه س ور ال کاغ بصلب مثطة صنيرة من الايرار منع جسير، الدوق بلخة مطرؤين ببالإجهر و عودان من اللر 🖟 💎 رلافتان س المعانوس المعروم غليظ المحافق كيير والبرا اسكر البيدة تصعد للاعضام فيتفور واعرافته واستثوار و کنیں ہے الرعلاور الدار قبل من الزعاران البلدي وشعره کاس منظر من الریت 206 غ من الزيدة ا كلغ ونصف بي اليصل مركل

كاس صقير من المام 125 ۾ جي سکار ساودو ميونه صغيره مي ظرافه 12 يونىڭ و ملاعق كبير د من مام الرهو الفراغة سترايين والسنكر الكافعسي خيط من عقصي وعما و سبا على قه فالدع مراكر يده المداية متطلتان كييراتان هي الصبل بيجود اللهار المحمر للتزيين 600 غ ص اللور المحمر والمهروكي

الكلغ بن ورقة بينطيه براجم عبعم

E State of the

يحاك بكر بالسم الحي يعدم خيط ويفراخ في مصفاده بيران يبرن اللاسب يتسفى

للدائد الارفة السفيلة ويدهى يداديه خطافياتها والقه خراق يدهن يدين

يختلف الدرالة المن من حتيك الشبل لها للدحاج الدالم المحتمر رداء المبيل من

ما الداهدات عرفاه منابع الجياسي واعقيانها التكل جيزاة ليورة السيا يتجرف عينجان

اللما والزيدة ونطهى في قرانا حتى تصحبر الخلط التلديم للمن والعسل وارس

بالتجاز والمعايد والمتكافئين والواني المرافة المعاواتين والرامي المبراع المعياع

فلاحقه البحا احتفاده أمانيه الأخيار الباحاج مرقاء جياء

مرقى ويحتمظ بالدادية الدسمة التي بطقر عنى سطح المركى فعط

والماء وهكدا بل مهاية الورقة والششوة

#### الطريطة

في فيا حاد يوسع الدحاجات الأ الياسح والكيجيير وفهدال القرفة والمعلقات ولا ما على من يسلم و حامص ما يا البيان والبنيش و سم ١٥١٠ مِن الريادة بيا لله المراضع بالأو الواق بيا مع صافة بالم صعير من ما لهايا أناحى بنسج النجاجة

الحاج المحاجد من البراق وال المظامها والقلب العبا فالبل يطبقي البراق ويحققه بالبصو ليرجع في طنجره اخرى، ب يصفى الزيت العائم على سطح الرقى (المائدالنسسة) يع فيا براعض ايرامع الحراف الدامع أصافه للبلا والدامة وأفيط اعتقراق

## تفاح محشو

العشوة

روعه صمر د س "مو الكركام القواكه طمر آدةً)

)، ملاحق كبيرة من السكر كوس من القاليلا

#### كمخفير

#### الحجيدة

لمجينة الدور إلا الحدود باع جاهراء او تحصر من اللا اعتلاحات يبضة الدهن

#### الطريطة

#### المسوة

يشان الدور الدور الدور والمحافي الفي الفائل المايها في الكائل المحمود المحافظ المحافظ

يعلى الله خ وهراج حافه من الوابط ويما يحيث موا والكراء خ

#### تعجيه

و العجيمة في سبب المسر ونقطة على سك در بدات سببه يه ايا خداكن مرايع ميخد واسته بداخه السياده خدم خراسه اين الحدي العلي الدخم الداخر الا اين - المهاعلي سك الدائية بدها باليقال الطبي في فيادا معدال خرا الا العدا خراجها ما شاد فال على الدهن بالأراز الا اليام بكرار ما يا المكارد ما السلام عالم



### الكيش بالقمرون والفكيع

الحسود

بصلة مرقلة

متعقتان کنیرانای هن اثرایدة

علية معتبرة من اللكيم لأفه ضنعره من القدر وال مقدر

قين من المعتوس العاروم

يرميه كاملة ، أصفر بيصة -

تسق منطقة سنير دمن الإبرار

ربع منطه سمورة من التونيل الأريمه إادا امكى الدملاعق كبيرة من الكريف الطرية المقصصة للصنجات

متعقدان كبيرانان من بريد الحباح

#### المقادير

العجيمة العجيبة العورفة العالجة تيام چاھر ۽ او ٽھائيو. <u>علي 20</u>

ورق لاتوسود 100 غ من الهين الميشور أوريق المعتنوس

المريثة

المصفوف في مقلاة لحيد اليف مع ملعه كبيرة على الريابية ومتعفون كيوم مر الويت واهنج مم يصاف المكيم بتحمر لميلا

المحمر المسروب مع منعمة الداخل الداخلي المحاسط لا الماطاع الما معد برس دلام ... ما تنج دانه على الأربعة ثم يضاف خليط البصل والتكيم وترفع مقلاؤ مرا مواقی این از خیدمان پاراد خینط فیلاد نصافت نیم باکر بر ابطانیه با سطیم وأصغر اليمنة ويخلط حيثاء ويحتفظ يهده طنيط

الكجهيمة أأنفتني بعجيبة بالمدين وأباد حل وأسفد لدائب معدسة جمعا لأأو والمعافدات كيور مناهو يا بالوندو النصب بالسوائة والمصنى لداف الأناسيام والصني للدو 10 وفات معد عالما الحراز ويبرغ وافي الأوسياء وقماه الحبيط عمها الفاحا أوالحو طرب عددال إراك عليمه

عند التعديم نزين يقنيل من الجين الحكوك و أوراق تتمدنوم



او عجینه بر برای من از

### بسطيلات بالسمك

#### المقادير

إ كنع من النصل المقطع موادح تصف کا مراض کا ما ہے۔ فصان من الأوم المهروس بدور فات سيدة موسى مع حب دوق ٥ كلغ من القبرون عظير منطقال كيونان من الريدة عبة من تلفلي شرائح وفيُّ كبيره من المصنوب علم وم عبقه منطة صفيرة من الإبرار كيسان من الشعربة الصيبية مريع البرق ببيك عودس القرعه

منطله صغيرة من التوابل الإربعة 1 علم من الكلمار المراسع -الكافوا م جيشانين المبح الصينية (إذا بمكر) اكومي والمسطينة من تعجد عظير 100 غ بن الرجاء غليها صاكماه والطمين الله غ من الجين المحكوك شرادح العامس للتزبين عبات من القدرون المعمر ؟ لاكريين

نصف ملطة صغيرة من الظل الجار ا كُنْغَ مِنْ مَمِكَ عَبْرَةً قُرِبِ أَوْ مَأَيْثَابِهِهُ

#### الطرمطه

هي مقلاة يرضع النصل - يب والتبام وورقة سيلما موسى واحدة واللع حتى يتلون الكثل

يحبر القبرون مع مفطة كيره من الزيدة . • به بيت دوسي ه حدد منح ويبرك حتى يشخر من الله تماما تم بصاف إلى البصل

يحبر الفلاح مع متعقد أن بالمدد فيساف للعسادات الملع الأبر السايط الان ين حيم عمل والمبرون

شبيل السجاية الصيبية في منده عليج والرابع أأ أقداره فاستبينا مياسي وعواداس أأعاقه وليجد استلطن سياعضع فيراف فللغيران

وصبح في فيالأوف (31 ع من على بالرفاء عند الأوار علام وأحمو ه الله واليالو ( عا و يكني الصادا وهياد المحي وإراده ب المحمى بيع عدان بقياف خيم القد مع يجرين بعيلة بقياف ويتفيه أيسام واللج الصينية ويخاط الكال

عددك سفيته بدها واختير واسع داعج والوالها ديدها تحجي يوضع فليل من اخلوة المصرة وجمع اخوالي بي الممر عد عميد عمد . ٠٠ مفك يا نهاية بوالله احساد حمالي الراحات حي يتداجب ويها والعاحات في د اين در خواد اي اي اي اي خواد اي المعرو



#### المقادير

#### العجيمه

() یہ کسے () مراج به ۱۹کست خ

سطف نے سا دو منتف منطق<sup>ی</sup> عالم ادا منک

جدم دهنه پنظر ب چ

ایت ، سؤ نظم و شیر د

### الطريطه

الفضود في شلافيجيز عليا معالات الده المح حمل عد جدال الم والاساد عليه الأحد الهند للادا في العد الده كا في عرفي في الم العبرات الذارات الذي يقيل حمل بالمح حميد عماضيا

المعجبه في ماضم بالمعلقة والله والمحالة في المرادة في المردة في



الحسوه

diam'r.

عمله به مسلم م

personal Physics

- 1 44 1 14 14

دویه میواد دیگی در اس مر دفید استفاد صفیا بدایگر دفید استفاد ضفیا داد انقار قاید که گیرا در اخوا

الال ب بند يحجمه مراق عجيرة



### لشو بالقمرون

#### العطاديو

### المجيمة

(25) ع من الطعين (الجالد الآر) (الجالد الآر) (الجالد الآر) معادل كبيرتان من الريدة المناف منطقة التناف ال

## ار منعقه جندی داند و در د ۱۳ **بیشات متو سطه** ۱۰۱۱ دا بخیر خوسو سر پی

#### الدسوة

ناه الرامل البول المعكو

#### إ العاريطة

#### العجينة

تحصر العجيمة كما في وصعة "لشو ماخة بالكند ص ٩١ "

#### المسوه

ا می میلا پختر شده مع نتج د ده خبی پختر با بیان به سب انصاف الادر د غیر سه سو د ۱ عدد میبیشه با ایبان د سخایه نشسته انصاف اداره د غیرمد ۱۰ خیر

الله من د المدينة المنظم ا المنظم المنظم

تمبر بالجبن الهكتوك وتقدم



### كراطان بالبطاطس والكفتة

#### العقادين

#### الطريطه

حد الخصاص دنيا و ۱۵ مي پده ديرد خيد عسو يتفاص علي صفه مع منع فراه دال دايره دارقه ميديا مدمي د معدوم داير فتد

المشق في الدراء حرفي بالرائدة به الدياد فيهم المستقد المستقد المستقد المستعد المستعدد المستع





### لازان بالقمرون والبيشاميل

#### المفادين

· iguali

طبية من الشكيع شرائح مدمر ملطة كبيرة من الزيدة علية من سياكيس كاران مسلسة اليشاميل من 12 1818 غ من القدرون المقسر 1811 غ من القدرون المقسر

مثقلة كبيرة من الريدة قا ملاحق من الريد البنادية قائصان من التوم السيروسي علع تصف متطة صغيرة من الابزار تصف متطة صغيرة من التوايل الاربعة قبطة من المعادوسي

#### الطريقة

#### Heales

في مقالاة توضح ملحقة كبيرة من الربدة والريت البلدية والتوم والملح والإبرار والتوابل الأربعة بترك الكل حتى ينشرب الله تماماً. يضاف المعتاوس والفكع افسر وملعقة كبيرة من الربدة أبو يضاف القسرون الخمس، ترفع المقلاة من فوق النار، ويحدظ بالخليط.

الفياس سباكرتي لاران في الكداليفيان لمدة كراتانق. بعد دادل تحط قوق تطعة من توجه لتجمد. الدهن الصيبية بالزيدة و تعطى بسياكيتي لاران يعرش نصف الحليط المحضر قوق السياكيتي و يسقى العسف حفدار صلصة البيشاميل، تعطى الحشوة مسياكيتي لاران شم يقوش ما ليقى من خليط القمرون، تسقى كذلك بالتسلصة ولفظى بالسياكيتي.

يدهن وجهها بالصنعة ويعظى بالجبر وتدخل الفراد لتحمر

# مستطيلات بالفواكه

#### العقادير

العجينة المرارقة الخارة من الا

أنصاف القوع أو المشمش العقيد ميثان من القوي عُطَع الأثاباس المعلب أتصاف الكركاع قيل من السكر كلامم

#### الطريقة

#### الكريسة

يخلط حيدا السكر مع البيش ثم يضاف الطحين. يعلى الحلب في وعا، مع الفاسلا ويضاف إليه السكر و البيض شيئا فشيئا ثم يوضع الكل قوق النار مع التحريك بالشم از حتى يعقد الخليط ولحصل على كريما تقبلة. تضاف الريشة

يسط المجينة المورقة على شكل مستطل الوضع في صفيحة مدهرة بالريدة وتاقب بالشركة ثم يعمل من المحينة مستطيلان طويلان ليحطا على حالب المستطيل بالمرض، تدهن المستطيل بالمرض، تدهن المحينة مستطيلان طويلان ليحطا على المستطيل بالمرض، تدهن الموتب بالبحض، وفعلى وسط المستطيل بكاغط الألميوم ويممل وسطه الحسص أو الدوبيا، تدخل هذه المعطرة إلى المرت حتى تتحمر لم ينزع ورق الألومبوم والحسم أو المريا، بعد ذلك تبسط فوقها الكراما الحضرة وقطع القواله المشكلة وأعساف الكركاع المفتدة في السكر كالاصلى أم تدهن بالمربي المطحون وتقدم على طكل مستطيلات صفرة.



كاس كير من الحليب العارة بيضة عابيضة قاطة (الداغ من السكر ملمقتان كبيرتان من الخلين لا كيمان من العالية منطة كبيرة من الريدة

الكريسة



### بريوشة بالزبيب والفواكه المرقدة

الحشوة

80 في من الزبيب

ان اعراده المرادة

تصف بلطة صغرا عن الفرقة

لسف هية بن الترز أ بجاوية

فنره دامصه مدوكة

ال والماء والي

الله غ من السكر

#### المقادير

العجينة

360 غ من طمين اللور من تصف ملطة صفيرة من العلج 11 غ من طميرة الخيز 10 غ من الربعة 10 غ من الربعة 12 من الطبيب السائل

> الله في السكر الدهن ا

برضة مقلولة

on غ حكر كالأصر و فا ملاحق كنيرة بن الماء ، المربى المطحون ، شرائح اللوة

#### الطريطة

#### المشوذ

في زلاقة بوضع أديب والماء الدائر ، بعد ذالك تضاف الدواك الرقشة والسكر والفرفة والكورة تشكراته وقشرة حاسف مكوكة ويخلط الكس جيدا.

#### Time &

بعسب الطحن في قصعة. تضاف اللنح والقسرة الطلوقة في الله الدافي والسكر والتربعة اللذامة مع القليب والبيضة. يجمع الكل ويضاف الطحين إذا لم أحمع العجية. تدلك جدا وتارك تحدر مدة كه دقيقة إلى ساعة.

تطلق العجينة على شكل مستطيل ثم تفتح هدد البريوشة من الجواب بالسكين و ثبتى ملتصقة في الوسط و تدلأ بالحشود. ثلف حول تفسيها في شكل حتروي و ترصف الجواب جهدا فوق العسفيحة لينم تضحها من الداخل و تترك حتى لحسر، عدد إخراجها من الحرث تدهن مباشرة بخليط السكر تتلاصي والماد أو الموبى الطحون و المسقى و تعريش تبع الدور.



### بريوشة ملفوفة

#### المفادير

#### المجبنة

الله في من الطحين الله في من الزيدة الطراف صغيرة علطة سنقيرة من الزيت و كبس من القائيلا الله من المكر سنودة المن ملعقة من الحراة الصاء ملعقة صغرة من قدرة الحاسف قبل من الماء العالى لجمع العربة

401 لمن الطاح الجيد الدرسخ رقيقا 80 غ من الريب الجيد بدول عظم كأس معقير من حسير الوطال المخم 7 ملاعل من مربي النواد المطمون المحققة الربيب بعصر الوقفال وبارك لسلة كاملة بعد ذلك يصفى)

#### الطريطة

تخلط مبدادر العجينة الماكورة والجمع بالله الدافئ حتى الحصول على مجية متحاسبة تطلق بالتدالث على شكل مستطيل أو مربع. في سعنت الاستمار فوق قطمة من النوب مغم جيدا بالطحون أوقرق ورق أبيض (spapier sussisis) المرشوش كشك بالطحين، يتالى بالمربي والرصف شرائح النفاح فوق العجينة تم الريب أم تلف العجينة حول تفسيها على شكل قصيب مع إزالة قطعة النوب أو الورق، لبش الأصابع بالماء كي يسهل لفي العجينة وتلفي جيدا.

لحظ هذه القطيرة فرق صفيحة منهونة بالريدة وتطبي في فرن لدة 45 إلى 50 دقيقة. تقدم بدردة أو دافلة والرم بقطع النمام والقرفة.